Qex

Quesos
de Extremadura

En la web están todos. En papel, cada temporada se detiene en uno. Por esta cara, Torta del Casar y otros diez quesos de estos meses. Por la otra, dónde nace cada uno.

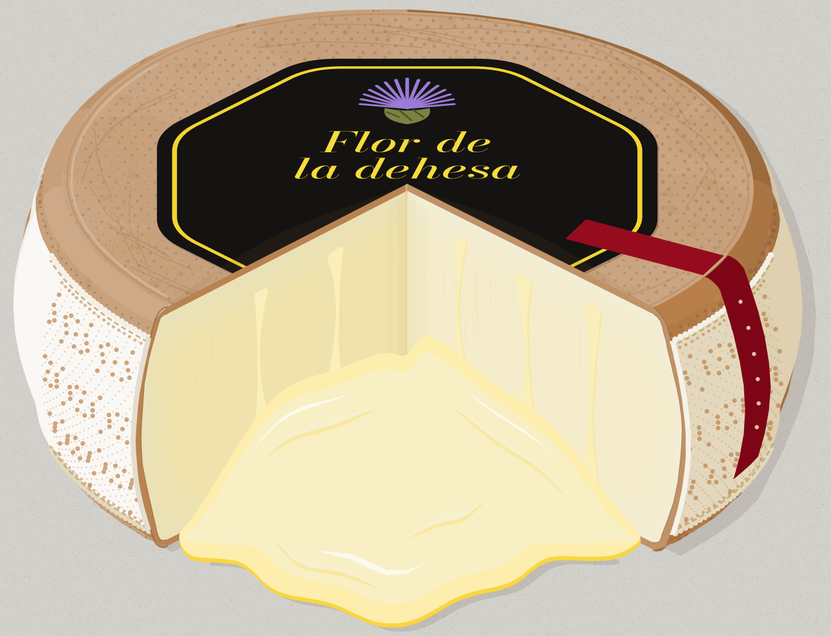
OTOÑO · INVIERNO 2026

EN EL CAMPO

Noviembre
Bajan los rebaños a los invernaderos.

Diciembre
Las grullas comen bellota bajo las encinas.

Enero
Las Carantoñas salen a la calle en Acehúche.



LA RECETA · TORTA DEL CASAR

Cómo se abre una torta

Una torta no se corta: se abre. Madura al menos sesenta días, entre 4 y 12 grados, hasta que la pasta queda casi líquida bajo su corteza.

Se cuenta que las piezas hundidas se tenían por defecto y que se daban a los cerdos. Es tradición oral: nadie ha encontrado todavía el primer papel que diga «torta».

INGREDIENTES

1 Torta del Casar
Pan
Nueces

ELABORACIÓN

1. Saca la torta del frío al menos media hora antes: debe llegar a unos 21 ºC.
2. Sobre un plato, clava la punta del cuchillo arriba, en ángulo, y gira como al abrir una lata hasta levantar la tapa.
3. Tuesta el pan y coge la crema con una cucharilla.
4. Sirve con las nueces. Guarda lo que sobre tapado con su propia corteza.

EN EL DIBUJO: FLOR DE LA DEHESA — QUESERÍA LOS CASAREÑOS · CASAR DE CÁCERES

Pliego de condiciones de la D.O.P. Torta del Casar.



Nº 02
Minicremositos del Zújar
ARTESERENA · CAMPANARIO
TORTA DE OVEJA · 60+ DÍAS



Nº 03
Origen
EL PRADO DE LLERA · LLERA
OVEJA CURADO · 90–270 DÍAS



Nº 04
Francisco Azul
QUESOS FRANCISCO MORÁN E HIJOS · CARBAJO
AZUL · 90–120 DÍAS



Nº 05
Dehesa Real
S.C.L.C. AGRÍCOLA GANADERA DE CASTUERA · CASTUERA
CURADO EN ACEITE O MANTECA · 120–180 DÍAS



Nº 06
La Retorta
FINCA PASCUALETE · TRUJILLO
TORTA DE OVEJA · 50+ DÍAS



Cuchara de pastor
Tallada a navaja por el propio pastor, en madera o asta. La cuchara sigue siendo la forma de comer una torta.



Nº 07
Torta de Rufino
QUESOS ARTESANOS RUFINO · OLIVA DE LA FRONTERA
TORTA DE CABRA · 60–90 DÍAS



Nº 08
Viejo Maestro
QUESOS DEL CASAR · CASAR DE CÁCERES
OVEJA CURADO · 180–300 DÍAS



Nº 09
Torta de Barros
QUESERÍA TIERRA DE BARROS · VILLAFRANCA DE LOS BARROS
TORTA DE OVEJA · 60–180 DÍAS



Nº 10
Curado al Pimentón
QUESOS FRANCISCO MORÁN E HIJOS · CARBAJO
CURADO AL PIMENTÓN · 45–60 DÍAS



Nº 11
Pastura con Trufa
FINCA PASCUALETE · TRUJILLO
PASTA LÁCTICA Y MOHO BLANCO · 15 DÍAS

PUBLICIDAD

Este espacio está libre

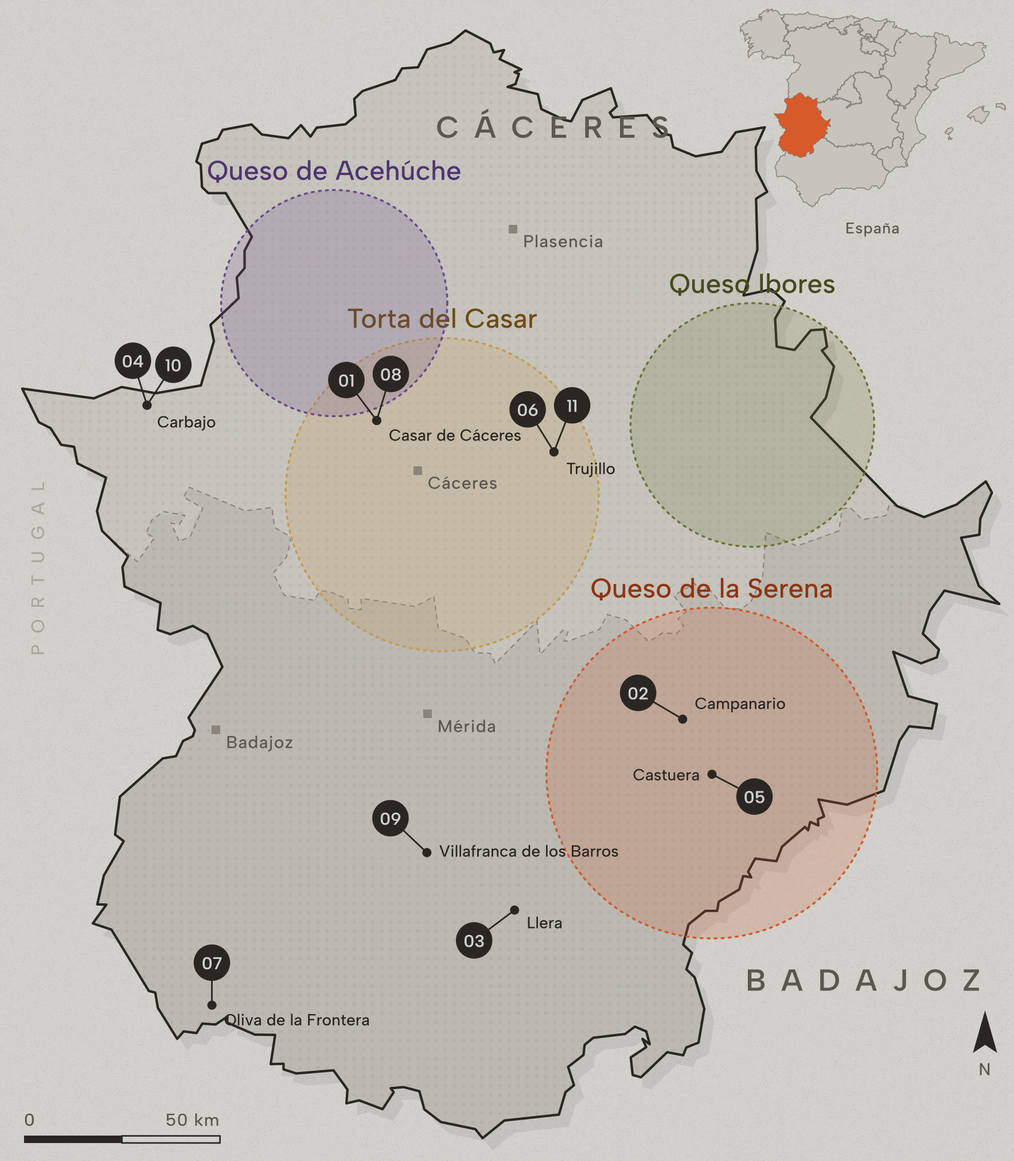
Tu quesería, tu tienda o tu casa rural, en el cuaderno y en la web.

Anúnciate en quesosde.com

EL MAPA

Dónde nace cada queso

Los números remiten a la otra cara. Los círculos marcan, de forma orientativa, las zonas de las cuatro denominaciones de origen protegidas.



01 Flor de la Dehesa
Quesería Los Casareños · Casar de Cáceres

02 Minicremositos del Zújar
Arteserena · Campanario

03 Origen
El Prado de Llera · Llera

04 Francisco Azul
Quesos Francisco Morán e Hijos · Carbajo

05 Dehesa Real
S.C.L.C. Agrícola Ganadera de Castuera · Castuera

06 La Retorta
Finca Pascualete · Trujillo

07 Torta de Rufino
Quesos Artesanos Rufino · Oliva de la Frontera

08 Viejo Maestro
Quesos del Casar · Casar de Cáceres

09 Torta de Barros
Quesería Tierra de Barros · Villafranca de los Barros

10 Curado al Pimentón
Quesos Francisco Morán e Hijos · Carbajo

11 Pastura con Trufa
Finca Pascualete · Trujillo

SELLOS DE ORIGEN

Las cuatro D.O.P.

Torta del Casar
Llanos de Cáceres, Sierra de Fuentes y Montánchez. Oveja merina y entrefina, leche cruda y cuajo de cardo. Se abre por arriba y se come a cuchara.

Queso de la Serena
Comarca de La Serena, con consejo regulador en Castuera. Leche cruda de oveja y cuajo de cardo; tres industrias inscritas.

Queso Ibores
Villuercas, Ibores y La Jara. Leche cruda de cabra; corteza untada con aceite de oliva o pimentón de La Vera.

Queso de Acehúche
Tajo-Salor y Alagón. Leche cruda de cabra, corteza untada con aceite y pimentón. La más joven de las cuatro.

LO QUE PASA DESAPERCIBIDO

Detalles



Bellota
Uno de los principales alimentos de las cabras del Ibores en invierno, según su pliego.



Cincho de castaño
Aro de madera que moldeaba el Queso Ibores: de 8 a 15 cm de diámetro.



Chozo de la majada
En algunas majadas había un chozo aparte solo para hacer el queso y guardar sus utensilios.

MADURACIÓN

FRESCO · TIERNO · SEMI · CURADO · VIEJO · AÑEJO

PARA HABLAR DE QUESO

Glosario

TORTA
Queso de pasta blanda que se abre por arriba y se come a cuchara.

CUAJO DE CARDO
La flor seca del cardo, macerada en agua, cuaja la leche cruda de oveja.

MAESTRO QUESERO
La figura que une las viejas majadas con las queserías de hoy.

PUBLICIDAD

Este espacio está libre

Tu quesería, tu tienda o tu casa rural, en el cuaderno y en la web.

Anúnciate en quesosde.com

CADA TEMPORADA, UNA EDICIÓN

Dónde encontrarlo

Este cuaderno es gratuito y sale cuatro veces al año. Cada edición cambia de protagonista.

En Extremadura

Oficinas de turismo de Cáceres, Trujillo, Mérida, Badajoz y Plasencia

Paradores de Extremadura

Queserías de este cuaderno

Feria Nacional del Queso de Trujillo

En el resto de España

Queserías especializadas de Madrid, Barcelona, Sevilla y Valencia

Salón Gourmets, Madrid

Estaciones de tren de la línea Madrid–Extremadura

Restaurantes y hoteles aliados

CUADERNO DE CAMPO

01

Qex

Quesos
de Extremadura

OTOÑO · INVIERNO 2026



11 QUESOS · 379 EN LA WEB — GRATUITO

CON EL APOYO DE

LOGO · LOGO · LOGO

© 2026 Eduardo Olmenar. Todos los derechos reservados. Prohibida la reproducción total o parcial sin autorización. Las marcas y etiquetas pertenecen a sus titulares.

Datos de fuentes públicas de las queserías y de los consejos reguladores. Información orientativa: consulta con cada quesería. Nº 01 · Otoño · Invierno 2026.

PRÓXIMA EDICIÓN

Invierno · Primavera 2027

SIGUE DESPLEGANDO

Todos los quesos, en la web

QUESOSDE.COM

Los 379 quesos con su ilustración, el mapa por comarcas y los cuadernos anteriores para descargar.